



COCKTAIL VAINILLA

PRIMAVERA-VERANO 2006

SNACKS

Chips de verduras y tubérculos
Nueces de macadamia garrapiñadas al azafrán
Cortezas de cerdo garrapiñadas
Piruleta de cacahuete y miel

PARA EL CALOR

Ajo blanco al aceite de oliva virgen
Sopa de guisantes a la menta

BROCHETAS

Terrina de salmón ahumado con membrillo
Pulpo a la vinagreta de verduras en brochetas
Langostinos fritos con salsa barbacoa
Mato con anchoas en tapenade
Foie-gras con almendras y pomelo
Atún marinado a la soja y jengibre
Chipirón con ralladura de limón

CHACINERÍA IBÉRICA con pan con tomate

Virutas de jamón ibérico
Salchichón ibérico
Lomo ibérico

“La tortilla española del siglo XXI”

FRITOS Y HORNEADOS

Hummus con costillas de conejo
Hojaldre con tomate confitado y calabacín
Muslitos de codorniz con salsa mostaza a la antigua
Espárragos en tempura con ali – oli de miel templado
Croquetas melosas de jamón

BOCADOS

Patatas con crema de crema de queso fresco y huevas de trucha
Vieiras en chop suey con su jugo y espuma de tomillo y limón
Sandía plancha con tomate y pistacho
Buñuelos de bacalao
Maki de verduras

LAS LOCURAS del Casino